

Meal Plan - 1100-Kalorien-Intervallfasten-Ernährungsplan



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

Vergiss nicht, deinen Plan für nächste Woche auf <https://www.strongfastr.com> zu erstellen

Day 1 1057 kcal ● 128g Protein (48%) ● 28g Fett (24%) ● 61g Kohlenhydrate (23%) ● 12g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

480 kcal, 68g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Einfache Hähnchenbrust

10 oz- 397 kcal



Zuckerschoten

82 kcal

Abendessen

580 kcal, 60g Eiweiß, 54g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Grapefruit

1 Grapefruit- 119 kcal



Gegrilltes Hähnchen-Sandwich

1 Sandwich(es)- 460 kcal

Day 2 1101 kcal ● 97g Protein (35%) ● 46g Fett (37%) ● 64g Kohlenhydrate (23%) ● 12g Ballaststoffe (4%)

Mittagessen

595 kcal, 40g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Steak- & Pilzpfanne

6 oz Steak- 422 kcal



Süßkartoffelpalten

174 kcal

Abendessen

505 kcal, 58g Eiweiß, 38g netto Kohlenhydrate, 11g Fett



Italienisch gebackener Tilapia

9 oz- 367 kcal



Mais

139 kcal

Day 3 1162 kcal ● 105g Protein (36%) ● 55g Fett (43%) ● 45g Kohlenhydrate (15%) ● 16g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

595 kcal, 40g Eiweiß, 26g netto Kohlenhydrate, 35g Fett



Steak- & Pilzpfanne

6 oz Steak- 422 kcal



Süßkartoffelpalten

174 kcal

Abendessen

565 kcal, 66g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven

9 oz- 449 kcal



Einfacher Kichererbsensalat

117 kcal

Day 4 1147 kcal ● 99g Protein (35%) ● 63g Fett (49%) ● 30g Kohlenhydrate (10%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

580 kcal, 34g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 42g Fett 565 kcal, 19g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Zuckerschoten mit Butter
214 kcal



Kässiger Knoblauch-Lachs
367 kcal

Abendessen



Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven
9 oz- 449 kcal



Einfacher Kichererbsensalat
117 kcal

Day 5 1101 kcal ● 88g Protein (32%) ● 48g Fett (39%) ● 66g Kohlenhydrate (24%) ● 13g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

580 kcal, 34g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 42g Fett



Zuckerschoten mit Butter
214 kcal



Kässiger Knoblauch-Lachs
367 kcal

Abendessen

520 kcal, 54g Eiweiß, 55g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



BBQ-Hähnchen gefüllte Süßkartoffeln
1 Kartoffel(n)- 520 kcal

Day 6 1105 kcal ● 94g Protein (34%) ● 47g Fett (38%) ● 64g Kohlenhydrate (23%) ● 13g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

585 kcal, 40g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Steak-Bites
6 Unze(n)- 422 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten
163 kcal

Abendessen

520 kcal, 54g Eiweiß, 55g netto Kohlenhydrate, 6g Fett



BBQ-Hähnchen gefüllte Süßkartoffeln
1 Kartoffel(n)- 520 kcal

Day 7 1103 kcal ● 114g Protein (41%) ● 53g Fett (43%) ● 26g Kohlenhydrate (9%) ● 18g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

585 kcal, 40g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Steak-Bites
6 Unze(n)- 422 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten
163 kcal

Abendessen

515 kcal, 74g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 12g Fett



Mariniertes Hähnchenbrustfilet
10 oz- 353 kcal



Zuckerschoten
164 kcal

Obst und Fruchtsäfte

- Grapefruit
1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)
- grüne Oliven
18 groß (79g)
- Zitronensaft
1 EL (mL)

Fette und Öle

- Öl
2 oz (mL)
- Olivenöl
2 1/3 EL (mL)
- Marinade
5 EL (mL)

Backwaren

- Kaisersemmeln
1 Brötchen (Durchm. ca. 9 cm) (57g)

Gewürze und Kräuter

- Dijon-Senf
11 1/2 g (11g)
- Rosmarin, getrocknet
3 Prise (0g)
- schwarzer Pfeffer
1/8 oz (2g)
- Salz
10 1/4 g (10g)
- frischer Basilikum
20 Blätter (10g)
- Chilipulver
1 EL (8g)
- Balsamicoessig
1/2 EL (mL)

Andere

- Gemischte Blattsalate
4 EL (8g)
- Italienische Gewürzmischung
1 TL (4g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- Tomaten
3 1/2 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (426g)

Geflügelprodukte

- Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
4 lbs (1745g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- Tilapia, roh
1/2 lbs (252g)
- Lachs
1/2 lbs (227g)

Milch- und Eierprodukte

- Butter
1/2 Stange (57g)
- Parmesan
1/3 Tasse (33g)

Rindfleischprodukte

- Sirloin-Steak, roh
1 1/2 lbs (680g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- Kichererbsen, konserviert
1/2 Dose (224g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- Apfelessig
1/2 EL (mL)
- Barbecue-Soße
1/3 Tasse (95g)

- Gefrorene Zuckerschoten
9 1/3 Tasse (1344g)
 - Zwiebel
1/2 mittel (\approx 6,4 cm Ø) (59g)
 - Zerdrückte Tomaten (Dose)
3/8 Dose (152g)
 - Gefrorene Maiskörner
1 Tasse (136g)
 - Pilze
6 oz (170g)
 - Süßkartoffeln
3 1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (700g)
 - frische Petersilie
1 1/2 Stängel (2g)
 - Knoblauch
2 1/2 Zehe(n) (8g)
-

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Einfache Hähnchenbrust

10 oz - 397 kcal ● 63g Protein ● 16g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 10 oz

Öl

2 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

10 oz (280g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Öl, Salz und Pfeffer und ggf. weiteren bevorzugten Gewürzen einreiben. Wenn auf dem Herd gekocht wird, etwas Öl für die Pfanne zurückbehalten.
2. AUF DEM HERD: Restliches Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrüste hineingeben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind. Wenden, die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
3. IM OFEN: Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Hähnchen auf ein Backblech legen. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 165°F (75°C) erreicht.
4. UNTER DEM GRILL/GRILL: Den Ofen auf Grillstufe (Broil) vorheizen. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brüste und dem Abstand zum Heizelement ab.
5. ALLE METHODEN: Schließlich das Hähnchen mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten wird. Servieren.

Zuckerschoten

82 kcal ● 5g Protein ● 1g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Gefrorene Zuckerschoten

1 1/3 Tasse (192g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 und Tag 3 essen

Steak- & Pilzpfanne

6 oz Steak - 422 kcal ● 37g Protein ● 29g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Rosmarin, getrocknet

1 1/2 Prise (0g)

Dijon-Senf

3 Prise (2g)

Pilze, in Scheiben geschnitten

3 oz (85g)

Butter

1 TL (5g)

Öl

1/2 TL (mL)

Sirloin-Steak, roh

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Rosmarin, getrocknet

3 Prise (0g)

Dijon-Senf

1/4 EL (4g)

Pilze, in Scheiben geschnitten

6 oz (170g)

Butter

3/4 EL (11g)

Öl

1 TL (mL)

Sirloin-Steak, roh

3/4 lbs (340g)

1. Steak mit etwas Salz/Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
3. Wenn das Öl heiß ist, Steak hinzufügen und 5–7 Minuten pro Seite braten oder bis zum gewünschten Gargrad.
4. Steak aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.
5. Butter, Pilze, Dijonsenf, Rosmarin und etwas Salz/Pfeffer in die Pfanne geben und umrühren. Pilze etwa 5 Minuten kochen, bis sie zart sind.
6. Steak mit der Pilzmischung servieren.

Süßkartoffelpalten

174 kcal ● 2g Protein ● 6g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

2/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (140g)

Öl

1/2 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1 1/3 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1/3 TL (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, in Spalten geschnitten

1 1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (280g)

Öl

1 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/4 EL (4g)

1. Backofen auf 400 F (200 C) vorheizen und ein Backblech einfetten.
2. Die Süßkartoffeln mit Öl vermengen, bis alle Seiten gut bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal durchmischen, dann in einer einzigen Schicht auf dem Backblech auslegen (bei zu viel Platzmangel ein zweites Backblech verwenden).
3. Insgesamt 25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und zart sind, dabei zur Halbzeit einmal wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 4 und Tag 5 essen

Zuckerschoten mit Butter

214 kcal ● 6g Protein ● 15g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gefrorene Zuckerschoten

1 1/3 Tasse (192g)

Butter

4 TL (18g)

Salz

1 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gefrorene Zuckerschoten

2 2/3 Tasse (384g)

Butter

2 2/3 EL (36g)

Salz

2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

1. Zuckerschoten nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Mit Butter beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Käsiger Knoblauch-Lachs

367 kcal ● 28g Protein ● 27g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauch, fein gehackt

1/2 Zehe(n) (2g)

Öl

1/2 EL (mL)

frischer Basilikum, gehackt

1 Blätter (1g)

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Lachs

4 oz (113g)

Parmesan

2 1/2 EL (17g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe(n) (3g)

Öl

1 EL (mL)

frischer Basilikum, gehackt

2 Blätter (1g)

Zitronensaft

1 EL (mL)

Lachs

1/2 lbs (227g)

Parmesan

1/3 Tasse (33g)

1. Ofen auf 180 °C (350 °F) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einsprühen. Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen. Beiseitestellen.
3. In einer kleinen Schüssel Käse, Knoblauch, Zitrone, Basilikum, Öl sowie etwas Salz und Pfeffer kombinieren und gut vermischen.
4. Die Käsemischung gleichmäßig auf jedem Filet verteilen.
5. Im Ofen 13 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 63 °C (145 °F) erreicht. Servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 6 und Tag 7 essen

Steak-Bites

6 Unze(n) - 422 kcal ● 35g Protein ● 31g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter, bei Raumtemperatur

1 TL (5g)

Knoblauch, gewürfelt

3/4 Zehe(n) (2g)

Öl

1 TL (mL)

Sirloin-Steak, roh

6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter, bei Raumtemperatur

3/4 EL (11g)

Knoblauch, gewürfelt

1 1/2 Zehe(n) (5g)

Öl

3/4 EL (mL)

Sirloin-Steak, roh

3/4 lbs (340g)

1. In einer kleinen Schüssel Butter und Knoblauch zusammenmischen, bis eine cremige Masse entsteht. Beiseitestellen.
2. Steak in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. Pfanne mit Öl erhitzen. Sobald sie heiß ist, Steakwürfel hinzufügen und etwa 3 Minuten ohne Rühren braten, damit sie eine Kruste bekommen. Dann umrühren und weitere 3–5 Minuten braten, bis das Steak nach Wunsch gegart ist.
4. Wenn das Steak fast fertig ist, die Hitze reduzieren und die Knoblauchbutter hinzufügen. Schmelzen lassen und umrühren, sodass das Steak damit überzogen wird. Servieren.

Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

163 kcal ● 5g Protein ● 10g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

2 TL (mL)

Gefrorene Zuckerschoten

1 1/3 Tasse (192g)

Salz

1 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

4 TL (mL)

Gefrorene Zuckerschoten

2 2/3 Tasse (384g)

Salz

2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

1. Zuckerschoten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Grapefruit

1 Grapefruit - 119 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Grapefruit

Grapefruit

1 groß (ca. 4,5" Durchm.) (332g)

1. Grapefruit halbieren und die Grapefruit in einzelne Segmente teilen, indem Sie die Membranen auf jeder Seite des Segments mit einem scharfen Messer vorsichtig entlangschneiden.
2. (optional: vor dem Servieren etwas Ihres Lieblings-Süßungsmittels ohne Kalorien darüberstreuen)

Gegrilltes Hähnchen-Sandwich

1 Sandwich(es) - 460 kcal ● 58g Protein ● 11g Fett ● 30g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Sandwich(es)

Öl

1/2 TL (mL)

Kaisersemmler

1 Brötchen (Durchm. ca. 9 cm) (57g)

Dijon-Senf

1/2 EL (8g)

Gemischte Blattsalate

4 EL (8g)

Tomaten

3 Scheibe(n), dünn/klein (45g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und

Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

1. Hähnchen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne oder Grillpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen hinzufügen, einmal wenden, und braten, bis es innen nicht mehr rosa ist. Beiseite stellen.
3. Kaiserbrötchen der Länge nach halbieren und Senf auf die Schnittseite des Brötchens streichen.
4. Auf das untere Brötchen grüne Blätter, Tomate und das gegarte Hähnchenbrustfilet schichten. Deckel auflegen. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Italienisch gebackener Tilapia

9 oz - 367 kcal ● 54g Protein ● 10g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 9 oz

Zwiebel, gehackt

3/8 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (41g)

Öl

1 TL (mL)

Zerdrückte Tomaten (Dose)

3/8 Dose (152g)

Tilapia, roh

1/2 lbs (252g)

Italienische Gewürzmischung

1 TL (4g)

1. Backofen auf 375 °F (190 °C) vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Zwiebel hinzufügen und etwa 8 Minuten kochen, bis sie weich und gebräunt ist.
2. Die Hälfte der Tomaten und die Hälfte der italienischen Kräuter unterrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Tilapia auf die Mischung legen und die restlichen Tomaten und Kräuter über den Fisch geben. Noch eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Die Pfanne in den Ofen geben und etwa 15 Minuten backen, bis der Fisch durchgegart ist. Dabei beobachten, damit er nicht übergart.

Mais

139 kcal ● 4g Protein ● 1g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Gefrorene Maiskörner

1 Tasse (136g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Abendessen 3 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven

9 oz - 449 kcal ● 60g Protein ● 19g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frischer Basilikum, geraspelt
9 Blätter (5g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
1/2 lbs (255g)
Chilipulver
1/2 EL (4g)
schwarzer Pfeffer
3 Prise (0g)
grüne Oliven
9 groß (40g)
Salz
3 Prise (2g)
Olivenöl
1/2 EL (mL)
Tomaten
9 Kirschtomaten (153g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

frischer Basilikum, geraspelt
18 Blätter (9g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
18 oz (510g)
Chilipulver
1 EL (8g)
schwarzer Pfeffer
1/4 EL (1g)
grüne Oliven
18 groß (79g)
Salz
1/4 EL (5g)
Olivenöl
1 EL (mL)
Tomaten
18 Kirschtomaten (306g)

- Den Ofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen.
Die Hähnchenbrust in eine kleine Auflaufform legen.
Das Olivenöl über das Hähnchen träufeln und mit Salz, Pfeffer und Chili-Pulver würzen.
Tomaten, Basilikum und Oliven auf das Hähnchen legen.
Die Auflaufform in den Ofen stellen und etwa 25 Minuten garen.
Prüfen, ob das Hähnchen durchgegart ist. Falls nicht, einige Minuten länger garen.

Einfacher Kichererbsensalat

117 kcal ● 6g Protein ● 2g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frische Petersilie, gehackt
3/4 Stängel (1g)
Tomaten, halbiert
4 EL Cherrytomaten (37g)
Zwiebel, dünn geschnitten
1/8 klein (9g)
Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült
1/4 Dose (112g)
Apfelessig
1/4 EL (mL)
Balsamicoessig
1/4 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

frische Petersilie, gehackt
1 1/2 Stängel (2g)
Tomaten, halbiert
1/2 Tasse Cherrytomaten (75g)
Zwiebel, dünn geschnitten
1/4 klein (18g)
Kichererbsen, konserviert, abgetropft und abgespült
1/2 Dose (224g)
Apfelessig
1/2 EL (mL)
Balsamicoessig
1/2 EL (mL)

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Servieren!

Abendessen 4 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

BBQ-Hähnchen gefüllte Süßkartoffeln

1 Kartoffel(n) - 520 kcal ● 54g Protein ● 6g Fett ● 55g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln, halbiert

1 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (210g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und

Knochen, roh

1/2 lbs (224g)

Barbecue-Soße

2 2/3 EL (48g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln, halbiert

2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (420g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und

Knochen, roh

1 lbs (448g)

Barbecue-Soße

1/3 Tasse (95g)

1. Rotes Hähnchenbrustfilet in einen Topf geben und mit etwa 2,5 cm Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 10–15 Minuten garen, bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist.
2. Das Hähnchen in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald es abgekühlt ist, mit zwei Gabeln zerpfücken. Beiseitestellen.
3. Inzwischen den Ofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen und die Süßkartoffeln mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen.
4. Ca. 35 Minuten backen, bis sie weich sind.
5. In einem Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze das zerpfückte Hähnchen mit der BBQ-Sauce vermengen und 5–10 Minuten erwärmen.
6. Jede Kartoffel mit gleichen Löffelmengen der Hähnchenmischung belegen.
7. Servieren.

Abendessen 5 ↗

An Tag 7 essen

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

10 oz - 353 kcal ● 63g Protein ● 11g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 10 oz

Marinade

5 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

10 oz (280g)

1. Das Hähnchen in einen Ziploc-Beutel mit der Marinade geben und die Marinade so verteilen, dass das Hähnchen vollständig bedeckt ist.
2. Kühl stellen und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, marinieren.
3. BACKEN
4. Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
5. Das Hähnchen aus dem Beutel nehmen, überschüssige Marinade verwerfen, und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. Nach den 10 Minuten das Hähnchen wenden und weiterbacken, bis es in der Mitte nicht mehr rosa ist und die Säfte klar sind, etwa weitere 15 Minuten.
7. BRATEN/GRILLEN
8. Den Ofen/Grill zum Grillen vorheizen.
9. Das Hähnchen aus dem Beutel nehmen, überschüssige Marinade verwerfen, und unter dem Grill/grillen, bis es innen nicht mehr rosa ist, in der Regel 4–8 Minuten pro Seite.

Zuckerschoten

164 kcal ● 11g Protein ● 1g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 12g Ballaststoffe



Gefrorene Zuckerschoten

2 2/3 Tasse (384g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.